

Nudeln Rezepte

Nudeln Mit Paprikaschoten

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Teigwaren, Mehlspeisen, Nudeln

400 g Farfalle	1 Teel. Kapern
1 rote und 1 gelbe -Paprikaschote	Petersilie
2 reife Tomaten	50 g Parmesankäse
1 Knoblauchzehe	4 Essl. Olivenöl
100 g schwarze Oliven	Salz

Tomaten überbrühen, enthäuten, Kerne entfernen, passieren.

Samen und Rippen der Paprikaschoten entfernen, waschen, auf der heißen Herdplatte anbräunen, in Stückchen schneiden.

Oliven entkernen, in Stückchen schneiden; Kapern waschen und ausdrücken Öl, zerdrückte Knoblauchzehe, Oliven, Kapern und Tomatenpüree kalt aufstellen.

Langsam schmoren lassen, nach 10 Min. Paprikaschoten dazugeben, salzen und etwa 30 Min. zugedeckt kochen.

Kurz vor kochende Petersilie untermischen, die Sauce mit den inzwischen gekochten Nudeln vermengen und mit frisch geriebenem Parmesankäse servieren.